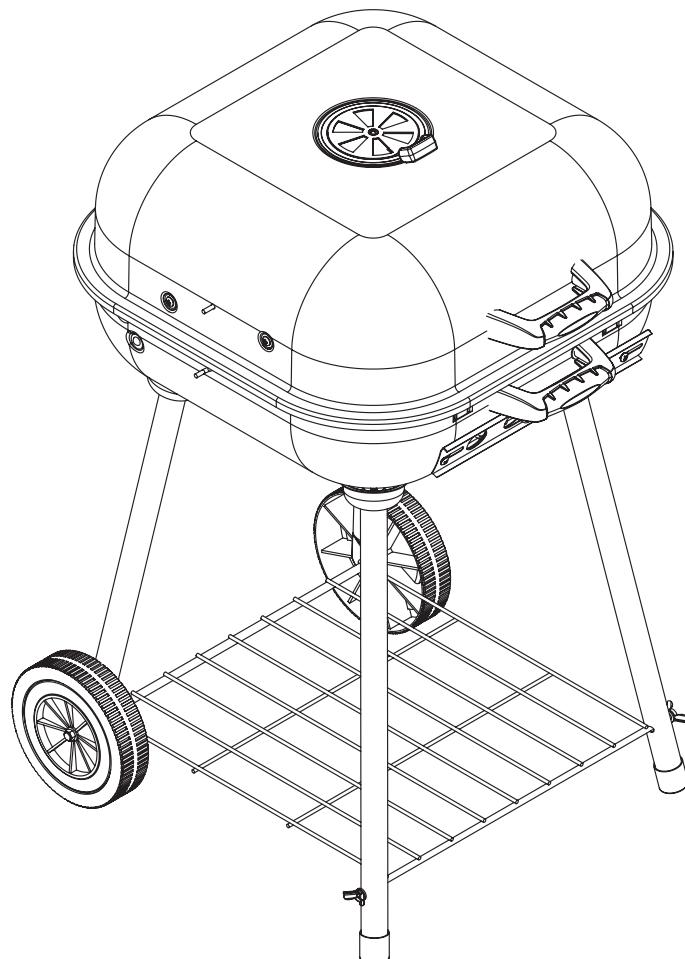


Outdoor Charcoal Grill

Model No. NB1854WR



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
2. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.

Table of Contents

Important Safeguards	1
Assembly Instructions	1
Operating Instructions	3
Cleaning and Care	3
Product Registration	3
Limited Warranty	3
Exploded View & Hardware	Appendix A

Save these instructions for future reference.
If you are assembling this unit for someone else,
give this manual to him or her to read and save
for future reference.

Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2004 Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved
UniFlame® is a Registered Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved

NB1854WR-OM-102 ES



WARNING
FOR YOUR SAFETY

1. This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. This grill is NOT for commercial use.
3. Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
4. Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting.
5. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
6. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
7. Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.
8. Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
9. Do not alter grill in any manner.
10. Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
11. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
12. Use only Blue Rhino Global Sourcing, LLC. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty. Contact 1.800.762.1142.
13. Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
14. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
15. Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
16. Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
17. Do not use in or on boats or recreational vehicles.
18. Position grill so wind can not carry ashes to combustible surfaces.
19. Do not use in high winds.
20. Never lean over the grill when lighting.
21. Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
22. Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
23. Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
24. Always place your grill on a hard, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
25. Do not remove the ashes until all ashes are completely and fully extinguished.
26. Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
27. Always empty the ash catcher and grill after each use. Do not remove the ashes until all ashes are completely and fully extinguished.
28. Do not place fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
29. Check to make sure the air vents are free of debris and ash before and while you are using the grill.
30. Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
31. Always wear protective gloves when adding fuel to retain desired heat level.
32. Keep all electrical cords away from a hot grill.
33. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
34. Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Assembly Instructions**DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.**

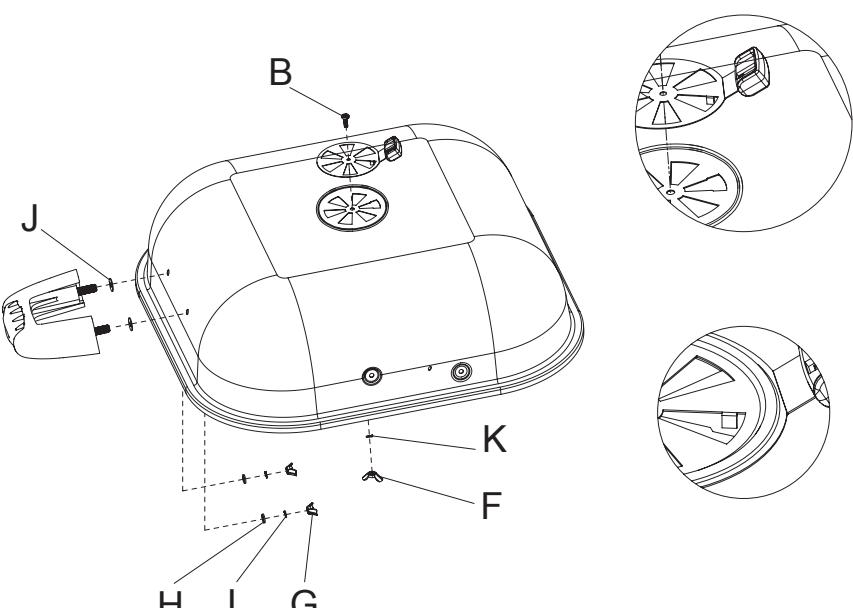
For assistance call 1.800.762.1142 toll free. Please have your owner's manual and serial number available for reference.

For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

Step**1****Attach handle and air vent**

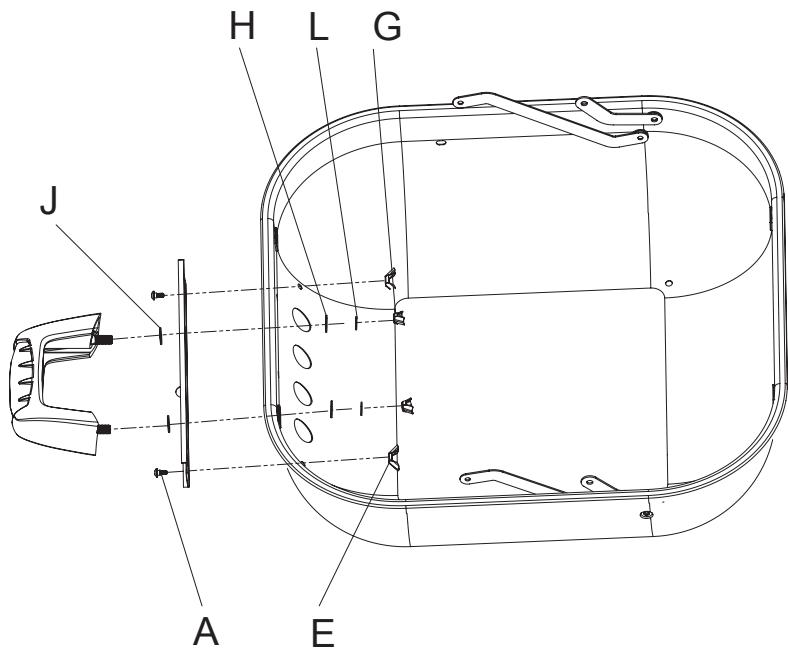
- A. Attach handle to lid using 2 sets of heat resistant washers (J), small washer (H), large lock washer (L), large wing nut (G).
- B. Attach air vent to lid using medium screw (B), small lock washer (K) and medium wing nut (F).



Step 2

Attach handle and air damper

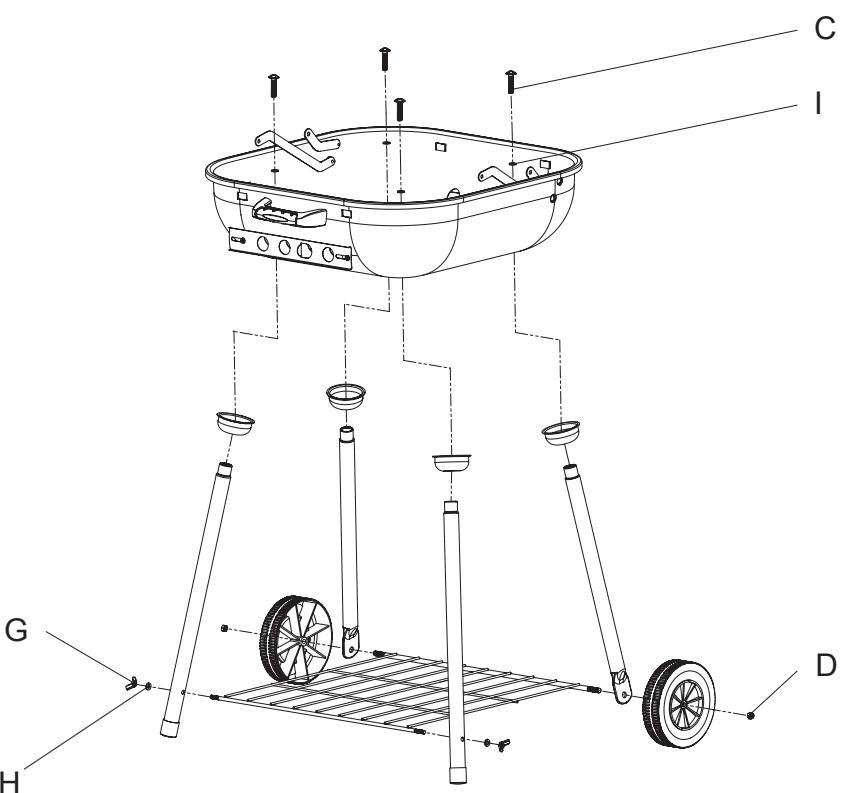
- Attach handle to bottom bowl using 2 sets of heat resistant washers (J), small washer (H), large lock washer (L), large wing nut (G).
- Attach air damper to bottom bowl using 2 sets of small screws (A) and small wing nuts (E).



Step 3

Attach legs and wheels

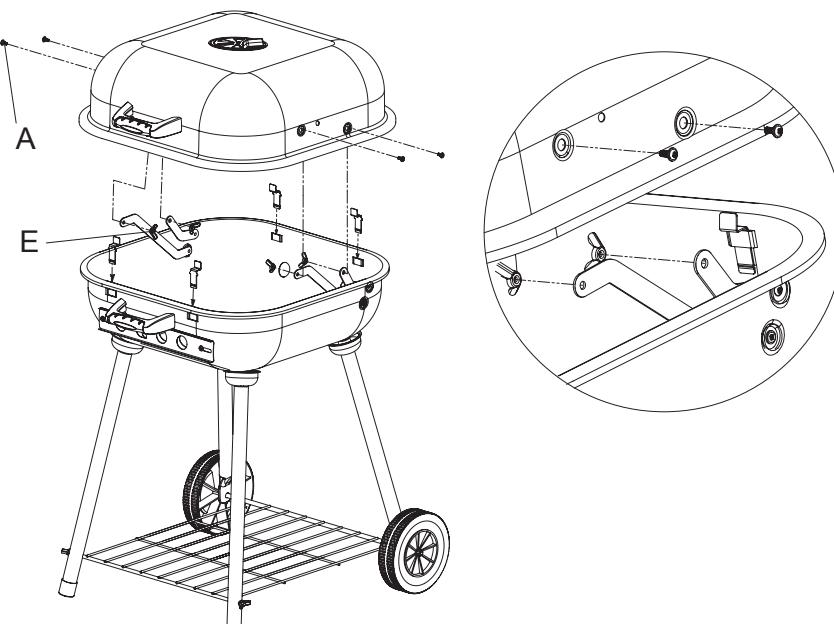
- Attach front legs and wheel legs to bottom bowl using 4 sets of leg cups, large washers (I), and large screws (C).
- Note:* Do not tighten large screws (C) until bottom support grid is attached.
- Attach bottom support grid to front legs using 2 sets of small washers (H) and large wing nuts (G).
- Attach wheels and bottom support grid to wheel legs using 2 sets of wheel nuts (D).
- Tighten all 4 large screws (C).



Step 4

Attach top lid to bottom bowl

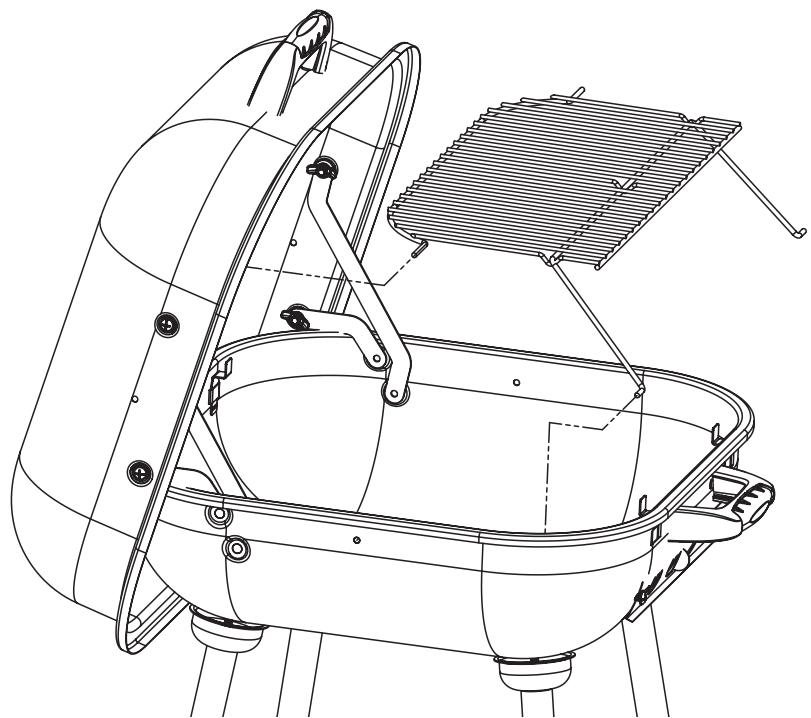
- Attach lid to bottom bowl using 4 sets of small screws (A) and small wing nuts (E).
- Insert support clips.



Step 5

Insert warming rack

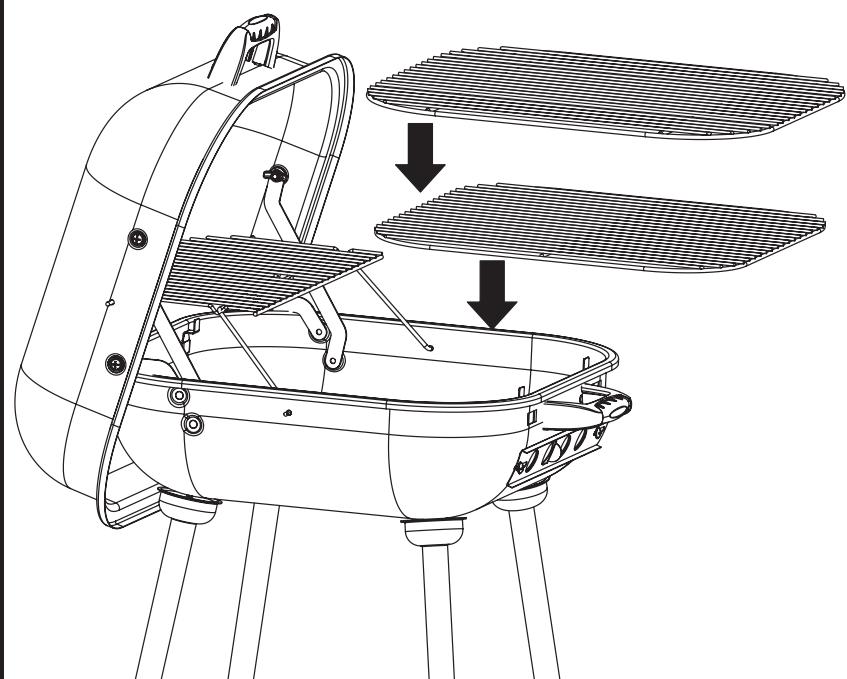
- Slide warming rack into holes in lid and bottom bowl.
- Note:* Look for corresponding holes on side of lid. Insert short wire ends into lid holes, one side at a time. Position warming rack legs into slots on grill body sides.
- Cut zip tie on warming rack.



Step 6

Insert charcoal grid and cooking grid

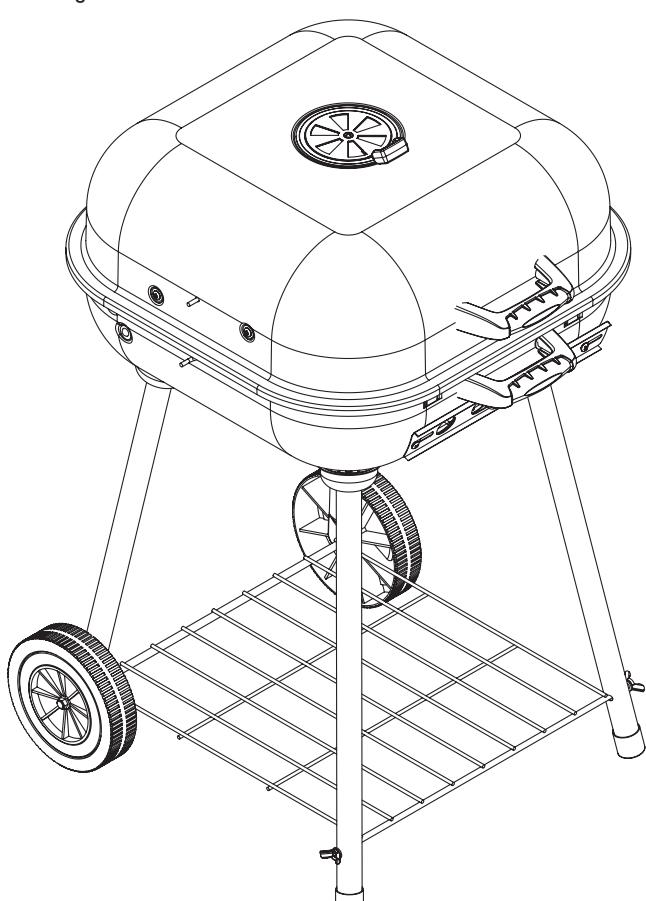
Place charcoal grid and cooking grid into bottom bowl.



Step 7

Completed

Congratulations your assembly is now complete. Read Operating Instructions before proceeding.



Operating Instructions

This appliance is designed for use only with quality charcoal briquets, lump charcoal and cooking wood.

Lighting

1. Open lid and vents.
2. Make sure ash receiver is empty and secure.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange and light fuel per instructions on fuel package.
5. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

Direct Cooking

1. While wearing protective gloves, carefully spread coals evenly across grid with a long handle tool.
2. Carefully replace cooking grid.
3. Place food on cooking grid.
4. Cook with lid open or closed.

Indirect Cooking – Ideal for Roasts

1. While wearing protective gloves, carefully spread coals into a donut shape with a long handle tool.
2. Place a metal tray in center of donut to catch drippings
3. Carefully replace cooking grid.
4. Place food on cooking grid directly over the metal pan.
5. Cook with lid closed.

Tips for Better Cookouts and Longer Product Life

1. Store fuel in a waterproof container away from sources of ignition.
2. Use a charcoal chimney for fast and easy startups.
3. Spray or coat cooking surfaces with vegetable oil before cooking to avoid sticking.
4. Place vegetables or delicate foods into aluminum foil pouches.
5. Use a quality grill brush after each event to keep cooking surfaces clean and rust free.
6. Remove all ash and dispose of properly after ever use.
7. Once grill is cool, cover with a quality grill cover that is properly sized to your unit.

Cleaning and Care

Caution

- 1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.**
- 2. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Notices

- 1. Abrasive cleaners will damage this product.**
- 2. Never use oven cleaner.**
- 3. Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Product Registration

Please register your product immediately at www.BlueRhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this grill, and to no other person, that if this grill is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such grill shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase from an authorized retailer or distributor. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the grill, as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

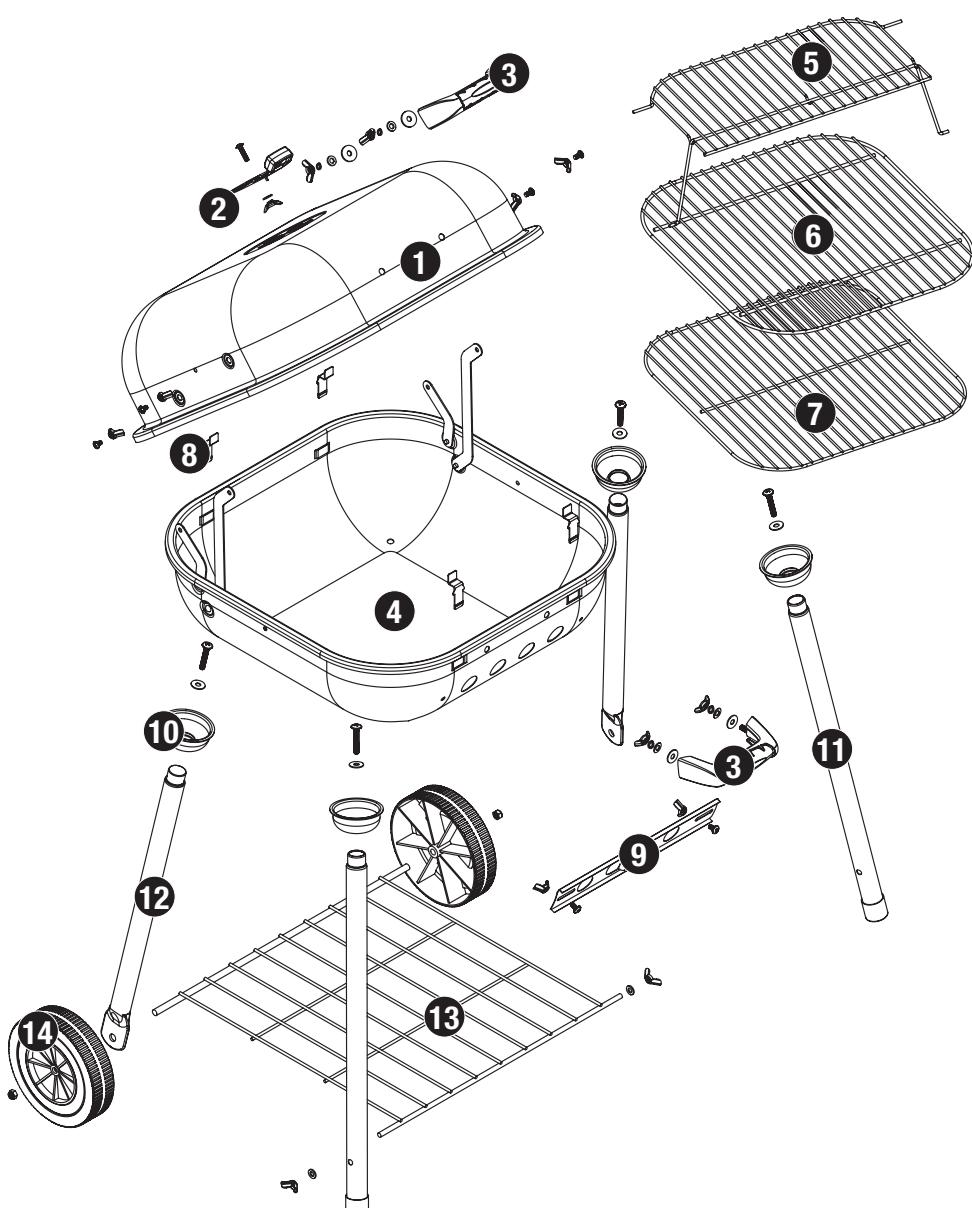
This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors. AFTER THE PERIOD OF THE ONE (1)-YEAR EXPRESS WARRANTY, VENDOR DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. FURTHER, VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY WHATSOEVER TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor assumes no responsibility for any defects caused by third parties. This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to you.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive
Winston-Salem, North Carolina 27104 USA
(800) 762-1142
24 Hour Fax: (336) 659-6743
CustomerService@BlueRhino.com

Exploded View

1. Lid 55-14-737
2. Lid Air Vent 55-14-738
3. Handle (2) 55-14-739
4. Bottom Bowl 55-14-740
5. Warming Rack 55-14-741
6. Cooking Grid 55-14-742
7. Charcoal Grid 55-14-743
8. Support Clip (4) 55-14-744
9. Air Damper 55-14-745
10. Leg Support Cup (4) 55-14-746
11. Front Leg (2) 55-14-747
12. Wheel Leg (2) 55-14-748
13. Bottom Support Grid 55-14-749
14. Wheel (2) 55-14-750


Hardware / Actual Size

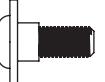
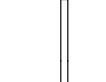
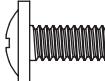
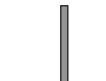
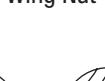
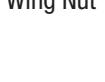
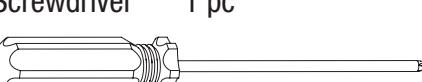
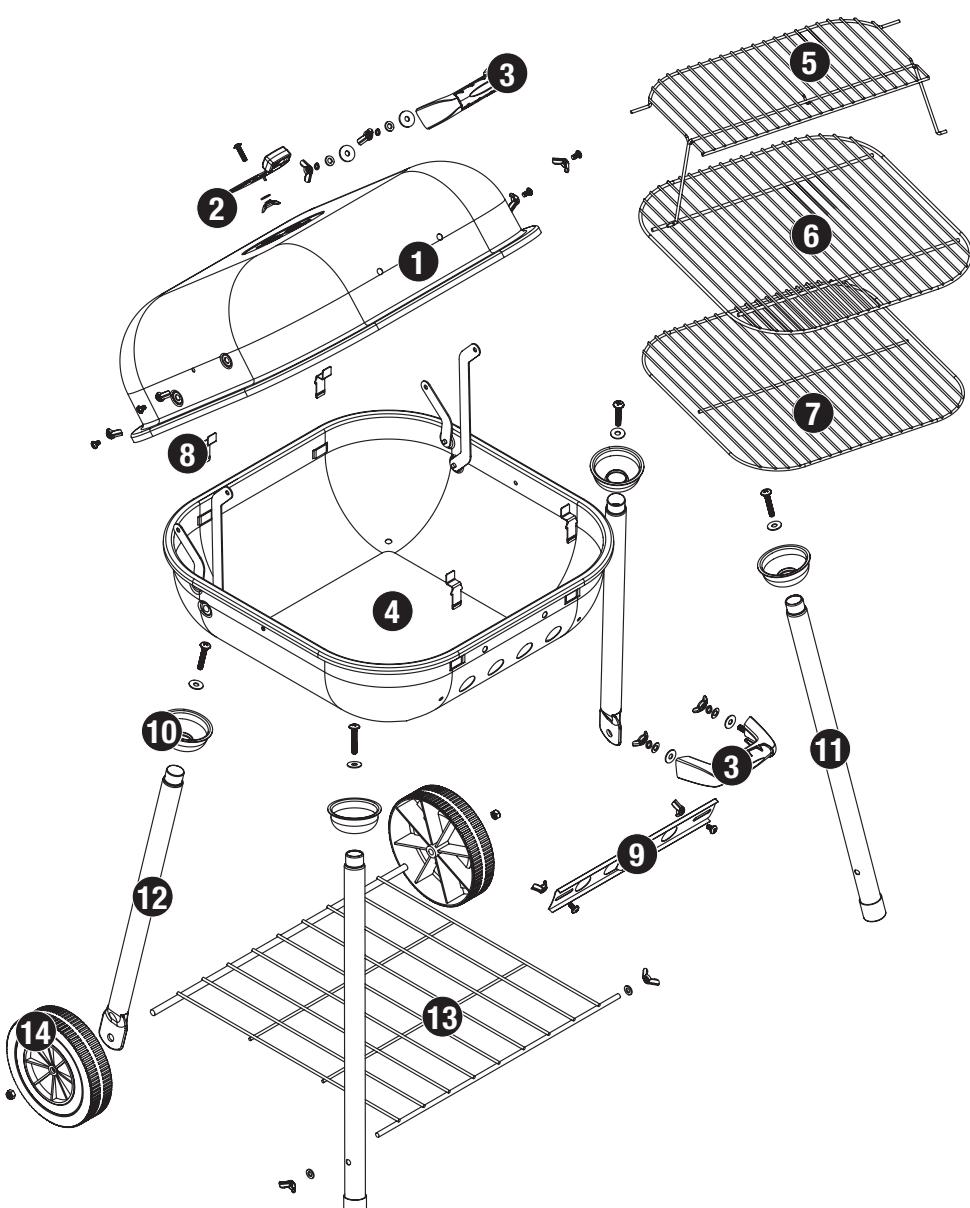
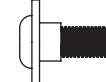
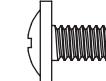
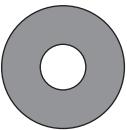
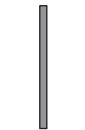
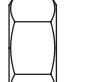
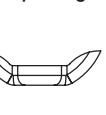
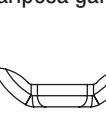
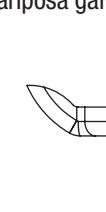
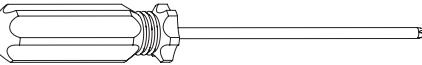
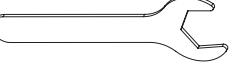
A. Small Screw M4x10 Zinc Plated Phillips Truss Head Screw	6 pcs	H. Small Washer ø6 Zinc Plated Washer	6 pcs
 		 	
B. Medium Screw M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head Screw	1 pc	I. Large Washer ø6 Zinc Plated Washer	4 pcs
 		 	
C. Large Screw M6x30 Zinc Plated Phillips Truss Head Screw	4 pcs	J. Heat Resistant Washer ø6 Heat Resistant Washer	4 pcs
 		 	
D. Wheel Nut M8 Zinc Plated Hex Nut	2 pcs	K. Small Lock Washer ø5 Zinc Plated Lock Washer	1 pc
 		 	
E. Small Wing Nut M4 Zinc Plated Wing Nut	6 pcs	L. Large Lock Washer ø6 Zinc Plated Lock Washer	4 pcs
 		 	
F. Medium Wing Nut M5 Zinc Plated Wing Nut	1 pc	* Not shown at actual size.	
 		Only tools required for assembly are provided	
G. Large Wing Nut M6 Zinc Plated Wing Nut	6 pcs	Screwdriver* 1 pc	
 			
		Wrench* 1 pc	
			

Diagrama de Explosión

1. Tapa 55-14-737
2. Abertura de ventilación de la tapa 55-14-738
3. Manijas (2) 55-14-739
4. Cuenco 55-14-740
5. Rejilla de calentamiento 55-14-741
6. Parrilla de cocción 55-14-742
7. Rejilla para carbón de leña 55-14-743
8. Abrazadera (4) 55-14-744
9. Regulador de aire del cuenco de abajo 55-14-745
10. Copas para las patas (4) 55-14-746
11. Patas del frente (2) 55-14-747
12. Patas de las ruedas (2) 55-14-748
13. Rejilla del fondo 55-14-749
14. Ruedas (2) 55-14-750


Elementos de Ferretería / Tamaño Real

A. Tornillo pequeño Tornillo de cabeza abombada Philips M4X10	6	H. Arandela pequeña Arandela galvanizada de 6 mm de diá.	6
 		 	
B. Tornillo mediano Tornillo de cabeza abombada Philips M5X12	1	I. Arandela grande Arandela galvanizada de 6 mm de diá.	4
 		 	
C. Tornillo grande Tornillo de cabeza abombada Philips M6X30	4	J. Arandela resistente al calor Arandela resistente al calor de 6 mm diá.	4
 		 	
D. Tuerca para ruedas Tuerca galvanizada hexagonal M8	2	K. Arandela de cierre pequeña Arandela de cierre galvanizada de 5 mm de diá.	1
 		 	
E. Tuerca de mariposa pequeña Tuerca de mariposa galvanizada M4	6	L. Arandela de cierre grande Arandela de cierre galvanizada de 6 mm de diá.	4
 		 	
F. Tuerca de mariposa mediana Tuerca de mariposa galvanizada M5	1	*Esta pieza no se ve a tamaño real.	
 			
G. Tuerca de mariposa grande Tuerca de mariposa galvanizada M6	6	Se incluyen las únicas herramientas necesarias para el armado.	
 			
Destornillador* 1			
Llave* 1			

3. Enjuague las superficies con agua limpia.

2. En superficies de limpieza difícil, use un desengrasador a base de cloros y un cepillo de nylon.

1. Limpie las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear.

Limpieza de las Superficies

extremo dañara el terminal.

3. Nunca use ninguna pieza de esta parilla en un horno de limpieza automática. El calor

2. No utilice nunca productos limpiadores.

1. No use productos de limpieza abrasivos pues dañaran este aparato.

Avisos

automática. El calor extremo dañara el terminal.

2. NO limpie ninguna pieza de esta parilla en un horno de limpieza con la parilla tria.

1. Todas la operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse

Limpieza Y Guíadado

también apropiado para su unidad.

7. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

6. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y dispondrá de ella de manera apropiada.

5. Use un cepillo de cocción limpias y libres de oxidación.

4. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

3. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

2. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

1. Almacene la materia combustible en un contenedor a prueba de fuego, lejos de fuentes

de ignición.

Unidad

5. Cocine con la tapa cerrada.

4. Coloque el alimento en la parilla de cocción directamente arriba de la bandeja de metal.

3. Use la colocar cuidadosamente la parilla de cocción.

2. Coloque una bandeja de metal en el centro del círculo para recoger los jugos que gotean.

circular, usando una herramienta de protección puestas distibuya los carbones encendidos en forma

1. Con los guantes de protección puestas distibuya los carbones encendidos en forma

Cocción Indirecta, Ideal para Asados

4. Cocine con la tapa abierta o cerrada.

3. Coloque el alimento en la parilla de cocción.

2. Use la colocar cuidadosamente la parilla de cocción.

1. Con guantes de protección puestas distibuya los carbones encendidos en forma

Cocción Directa

5. Deje que la materia combustible se forme en carbones encendidos antes de comenzar a

4. Disponga la materia combustible de acuerdo con las instrucciones del empaque.

3. Saque la parilla de cocción.

2. Verifique que el receptor de ceniza esté vacío y bien asegurado.

1. Abra la tapa y las aberturas de ventilación.

Y leña para cocinar.

Esta unidad ha sido diseñada para ser usada con briquetas de calida, carbón de leña en bloques

Instrucciones de Operación

Registro del Producto

www.BlueRhino.com o llamando al 1.800.762.1142.

Sirvase registrar su unidad imediatamente visitando nuestro sitio de internet

Blue Rhino Sourcing, LLC ("el fabricante") garantiza al comprador original, al detalle, de esta

parilla/asador que si la unidad se opera de acuerdo con las instrucciones impresas que

la acompañan y por un periodo de (1) año a partir de la fecha de compra. Todas las piezas

de la parilla/asador estarán libres de defectos en material de uso normal de obra. El fabricante podrá

requerir la devolución de la parilla/asador para su reparación o reemplazo de acuerdo

con las instrucciones de servicio establecidas en la garantía.

5. Deje que la parilla combustible se forme en carbones encendidos antes de comenzar a

4. Disponga la materia combustible de acuerdo con las instrucciones del empaque.

3. Saque la parilla de cocción.

2. Verifique que el receptor de ceniza esté vacío y bien asegurado.

1. Abra la tapa y las aberturas de ventilación.

Y leña para cocinar.

Esta unidad ha sido diseñada para ser usada con briquetas de calida, carbón de leña en bloques

2

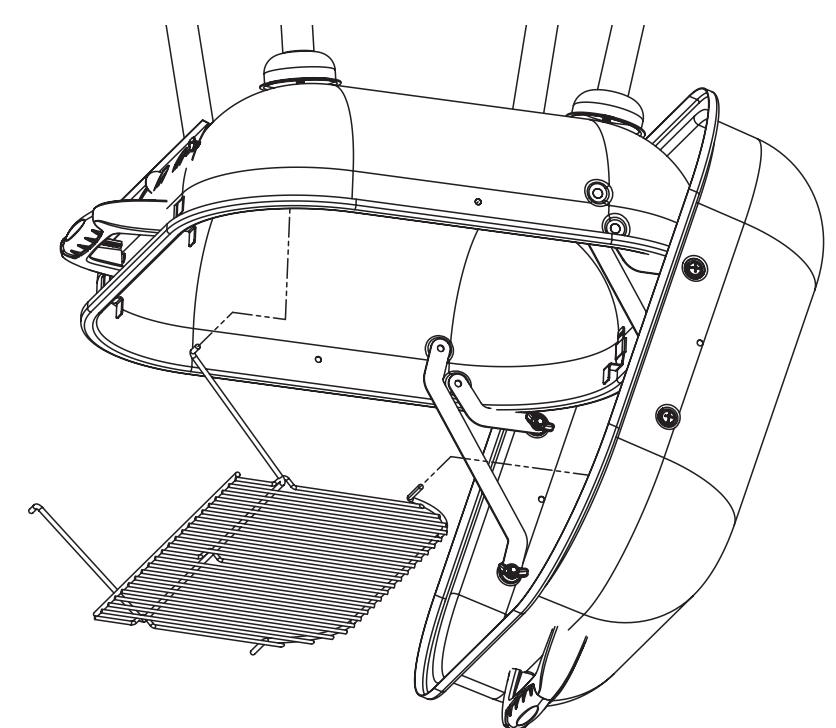
3

4

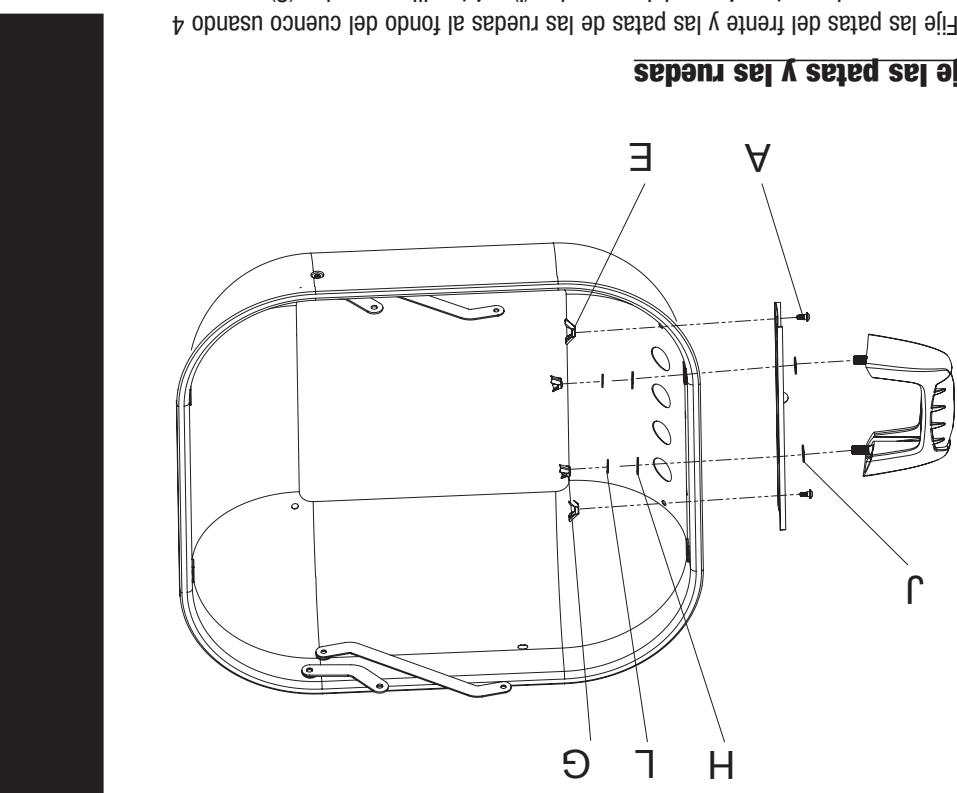
5

6

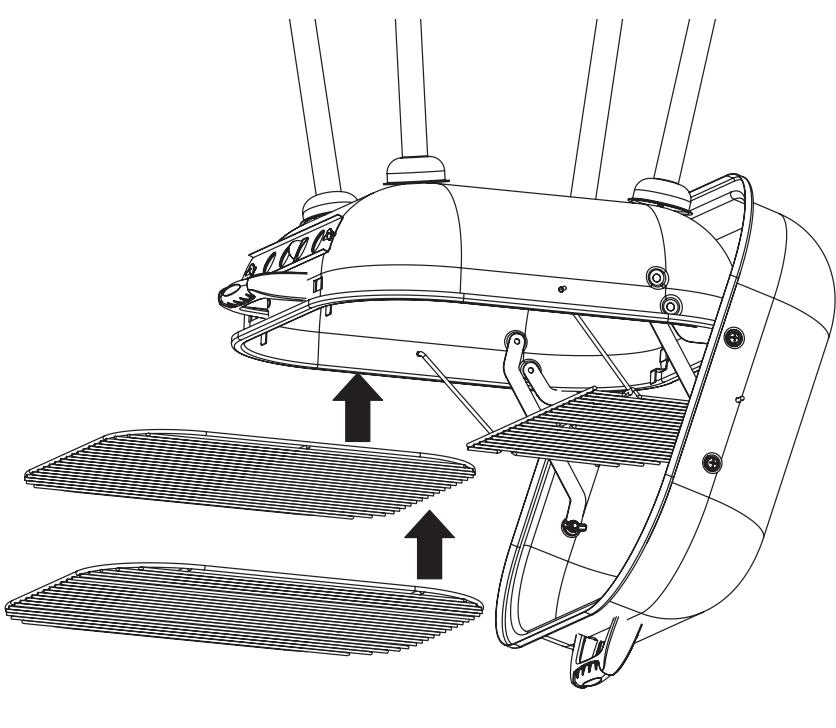
7



A. Instale la rejilla de calefamiento en la tapa y en el cuenco. Nota: Busque las perforaciones correspondientes en el costado de la tapa. Inserte los tornillos correspondientes en las perforaciones en la rejilla de calefamiento. Corte la atadura en la rejilla de calefamiento.

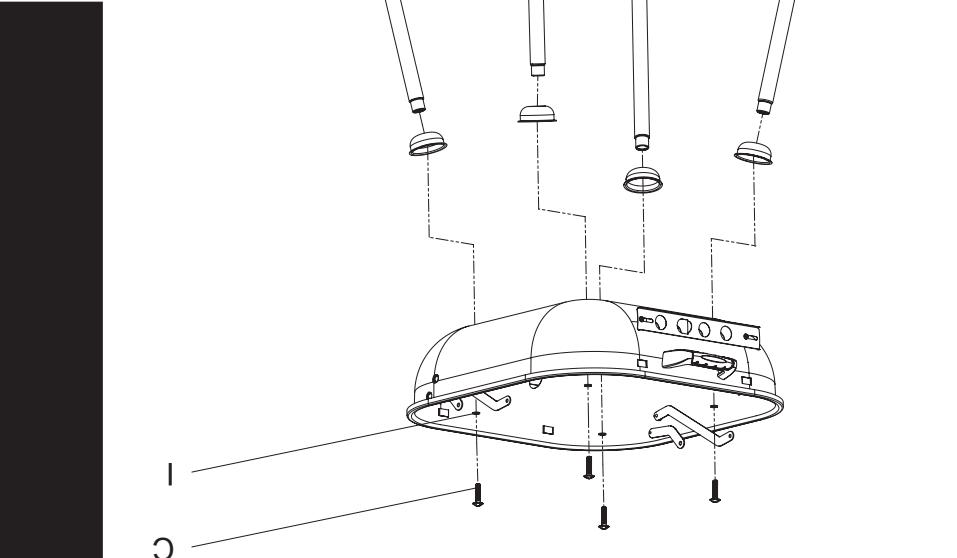


A. Fije las patas del frente y las patas de las ruedas al fondo del cuenco usando 4 copas para las patas del frente y las patas de las ruedas. B. Fije las patas del fondo en las 2 patas del frente usando 2 arandelas grandes (G) y 2 tornillos grandes (H). Nota: No apriete los tornillos grandes (G) antes de haber instalado la rejilla del fondo. C. Fije las ruedas y la rejilla del fondo en las patas de las ruedas usando 2 tuercas para ruedas (D). D. Apriete los 4 tornillos grandes (C).

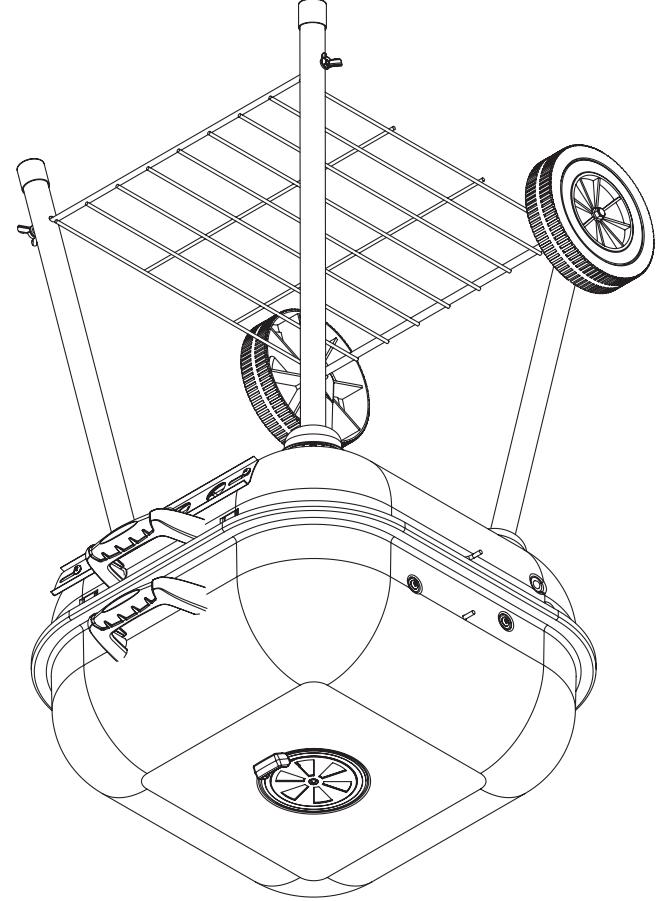


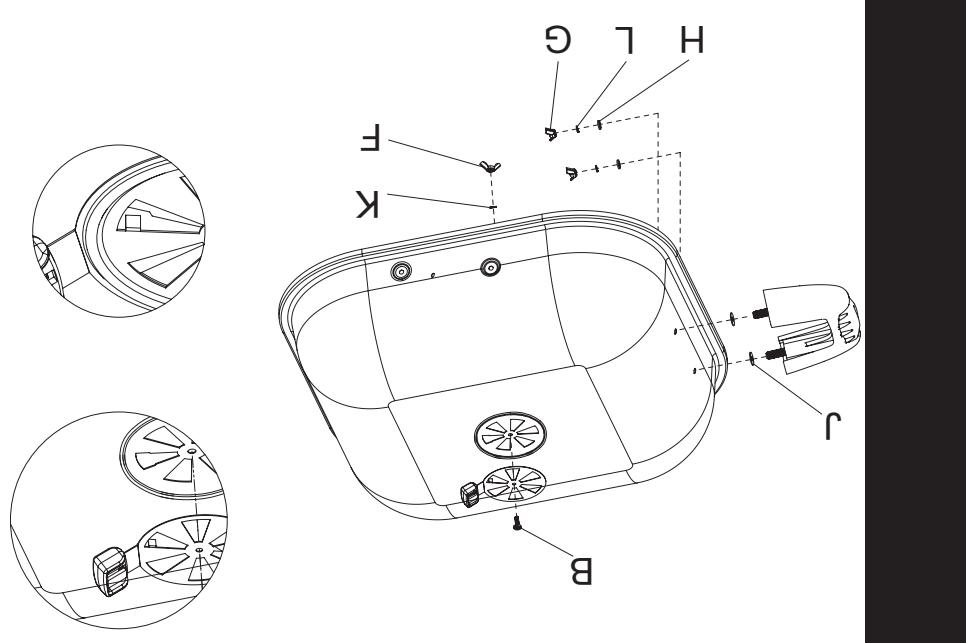
Coloque la rejilla para carbon de leña y la rejilla de cocción en el cuenco. Coloque la rejilla para carbon de leña y la rejilla de cocción en el cuenco.

PASO **Terminado**
Felicitaciones, el armado ha terminado. Lea las instrucciones de operación antes de seguir adelante.



A. Fije la tapa al cuenco de abajo usando 4 tornillos pequeños (A) y 4 tuercas de mariposa pequeñas (E). B. Inserte las abrazaderas de soporte.





PASO File la manija y la aberitura de ventilación en la tapa

A. Fije la manija en la tapa Usando 2 arandelas resistentes al calor (J), 2 arandelas peruchas (H), 2 arandelas de cirre grandes (L) y 2 tuercas de mariposa grandes (G).

B. Fije la abertura de ventilación en la tapa, usando un tornillo mediano (B), una tuerca gruesa de mariposa (L) y 2 arandelas de mariposa mediana (F).

- Para facilitar el armado:
- Evite la perdida de componentes peduleños o elementos de ferretería, armando el producto en un lugar de piso plano sin aberturas ni henijas.
- Despese un área suficientemente grande para disponer todos los componentes y los elementos de ferretería.
- Cuando sea del caso, apriete a mano, en un principio, las conexiones de ferretería. Una vez que ha terminado el paso, apriete completamente todos los elementos de ferretería.
- Siiga todos los pasos en orden indicado para armar debidamente esta unidad.

NO DEVOLVER EL PRODUCTO AL LOGAR DE COMPRAS
Si necesita ayuda llame, sin cargo, al 1.800.762-1142. Por favor tenga a mano su manual y el número de serie de la unidad, para referencia.

Instrucciones de Armado

17. NO instalar o utilizar en embarcaciones o vehículos de recreo.

18. Coloque la parilla de manera que el viento no lleve cenizas a superficies combustibles.

19. NO utilice la parilla si hace mucho viento.

20. Nunca se apoye sobre la parilla cuando la está encendiendo.

21. NO deje una parilla encendida sin vigilancia, especialmente, mantenga los niños y las mascotas lejos de la parilla en todo momento.

22. NO intente mover la parilla mientras esté encendida. Deje que la parilla se enfríe antes de moverla o guardarla.

23. Abra siempre la tapa de la parilla en forma cuidadosa y lentamente, pues el calor y el vapor que hay dentro de la parilla pueden ocasionalmente severas quemaduras.

24. Coloque siempre la parilla sobre una superficie firme y nivelada. Una superficie de asfalto o de pavimento puede que no sea adecuada para este propósito.

25. NO quite las cenizas antes de que las piezas de carbón de leña, se hayan completamente enfriado y apagado.

26. Briguetas y carbones encendidos pueden crear un riesgo de incendio.

27. Siempre vacíe el receptor de ceniza y la parilla después de haberlos usado. No remueva la ceniza antes de que toda ella se haya usado en bloques) directamente en el fondo de la parilla. Coloque la materia combustible únicamente en la rejilla y bandeja para el leña en bloques) directamente en el fondo de la parilla. Coloque carbón de leña.

28. NO coloque materia combustibles (briguetas, madera o carbón de extinguido completamente.

29. Verifique que las aberturas de ventilación estén libres de ceniza o residuos antes de usar la parilla y mientras la esté usando.

30. Verifique que el receptor de ceniza esté asegurado y totalmente en su lugar antes de usar la parilla.

31. Use siempre guantes de protección cuando vaya a agregar materia combustible para mantener el nivel de temperatura deseada.

32. Mantenga todos los cables eléctricos lejos de una parilla caliente.

33. Use siempre un termómetro para carne para asegurar que la comida ha quedado cocida a la temperatura apropiada.

34. El no seguir exactamente las instrucciones dadas arriba puede producir daños a la propiedad, lesiones serias y hasta fatales.

1. Esta parrilla es para ser usada si tiene alguna otra área cerrada.

2. Esta parrilla de gas NO ha sido diseñada para uso comercial.

3. NO use la parrilla para cocinar adentro o calentar el ambiente. Los gases tóxicos de monóxido de carbono pueden acumularse y provocar la asfixia.

4. NO utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla.

5. NO utilice el equipo en una atmósfera explosiva. Mantenga la zona de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y cualquier otro vapor o líquido inflamable.

6. NO guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 25 pies (7,62 m) de esta unidad.

7. Las briquetas de encendido instantáneo pueden arder a muy alta temperatura y quemar las briquetas se tormen en carbones encendidos.

8. Mantenga todo material y superficies combustibles a por lo menos 53 cm (21 pulg.) de la parrilla en todo momento. NO use esta parrilla debajo de aleros o cerca de construcciones combustibles que no estén debidamente protegidas.

9. NO altere la parrilla de ninguna forma.

10. NO utilice la parrilla a menos que esté completamente montada y que todas las piezas estén bien fijadas y apretadas.

11. Esta parrilla de gas debe limpiarla y verificarse completamente de manera regular.

12. Use únicamente piezas autorizadas de fábrica de Blue Rhino.

13. NO encienda esta unidad sin haber leído las instrucciones de "Encendido" que se encuentran en este manual.

14. NO toque las piezas de metal de la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente (alrededor de 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que use un estropajo que no esté caliente.

15. Nunca toque rejillas (de carbón de leña o de cocción), las cenizas o el carbón para determinar si están calientes.

16. NO usar sobre terrazas de madera, muebles de madera o sobre cualquier otra superficie combustible.

**PARA SU SEGURIDAD:
ADVEVER ENGLIA**

Parilla de carbon de leña para exteriores, modelo no. NB1854WR

UniTame®

Blue Rhinoc Global Sourcing, LLC
sede registrada en China para:
800.762.142, www.bluerhino.com
40 Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 EE.UU.

Conserve estas instrucciones para futuras consultas. Si esta montaña es una o otra persona, entreguéle este manual para futuras consultas.

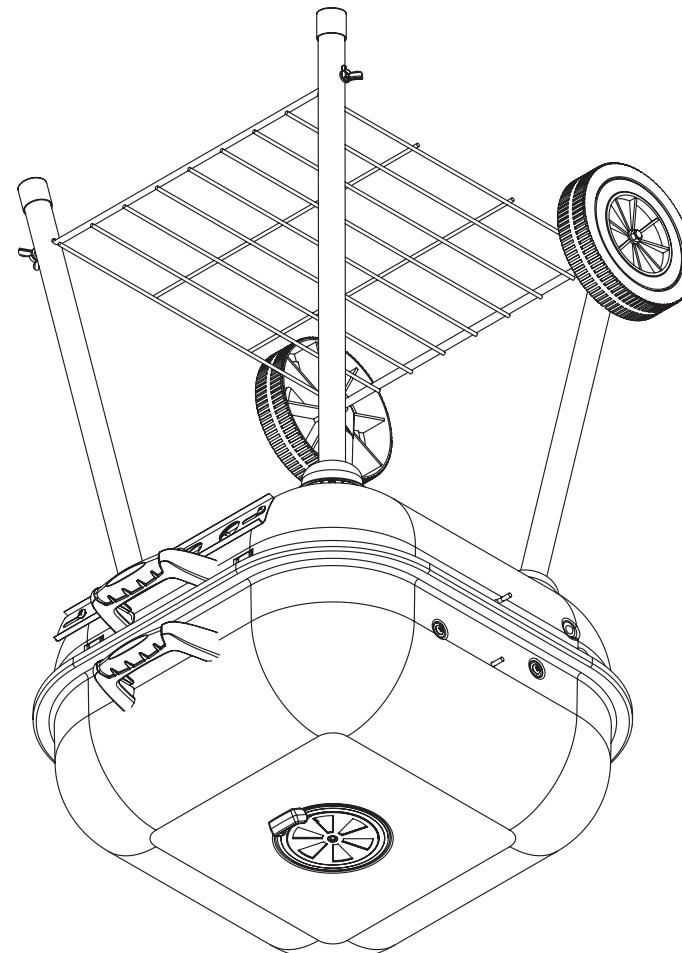
1. Una instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento inadecuados que causan lesiones o daños a la propiedad.
2. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento del equipo antes de instalarlo, ponerlo en marcha o darle servicio.
3. El no seguir estas instrucciones puede ocañonar un incendio o una explosión, con sus consecuentes daños a la propiedad, lesiones personales y hasta accidentes fatales.

Solidamente fija a los extremos
(fuera de casquillo recinto)

ADVERTENCIA

1	Salvaguardias importantes	1
1	Instrucciones de armado	1
3	Instrucciones de operación	3
3	Limpieza y cuidado	3
3	Registro del producto	3
3	Garantía Limitada	3
.....	Diagrama de Explosión y Elementos de Ferretería
.....	Apéndice A

Indice



Modelo No. NB1854WR

Parilla de Carbon de Lena para Extériores

MANUAL DEL USUARIO

UnileaM®